QUIMPER COMMUNAUTÉ

ADRIA DEVELOPPEMENT

Colloque

Jeudi 7 décembre 2006 à Quimper

« Paquet Hygiène » : mode d'emploi

Au delà des réglements communautaires, les **conséquences pratiques** en France pour les professionnels de l'agroalimentaire

Ce qui a changé – Ce qu'il faut retenir Ce qu'il faut faire

Avec la participation de la DDSV du Finistère et de la DGCCRF du Finistère des sociétés MERALLIANCE et CECAB

«PAQUET HYGIENE» : mode d'emploi

7 décembre 2006
Quimper

BULLETIN D'INSCRIPTION

A nous retourner avant le 1er décembre 2006

par fax au 02 98 10 24 46 et par courrier avec votre réglement
à ADRIA Développement Creac'h Gwen – 29196 QUIMPER Cedex

PERSONNE A INSCRIRE

❑ Mme ❑ M. Nom : ..... Prénom : .....
Fonction : ..... Email : .....

Personne chargée du dossier si différente

❑ Mme ❑ M. Nom : ..... Prénom : .....
Fonction : ..... Email : .....

ENTREPRISE :

Raison sociale : .....
Activité : ..... Effectif : .....
Adresse : .....
CP : ..... Ville : .....
Tél. : ..... Fax : .....
N° SIRET : .....

REGLEMENT

❑ Remet ci-joint un chèque de **59,80 € TTC** à l'ordre de « ADRIA Développement »
Adresse de facturation si différente : .....
.....

Fait à : .....
Le : .....

Signature et cachet

Le colloque se déroulera à

l'Orangerie de Lanniron

Creac'h Gwen - 29000 QUIMPER

ITINERAIRES ET PLAN D'ACCES

Depuis la voie rapide (N 165) : sortie Quimper sud (Troyalac'h) direction centre ville ou Benodet/Pont l'Abbé. Au troisième rond point suivre Pont l'Abbé (tout droit) puis à droite à 100 m (direction centre ville). A compter de ce moment suivre le fléchage camping Lanniron

Du Centre ville : prendre direction Quimper Sud, Bénodet et sortir à Camping Lanniron ou Creac'h Gwen.

De Pont l'Abbé ou de l'aéroport de Pluguffan : prendre direction Quimper, puis Toutes Directions et Bénodet. Suivre les panneaux indicateurs Creach Gwen et Lanniron.

PAQUET HYGIENE : mode d'emploi

jeudi 7 décembre 2006 - Quimper

8h45 – 9h00 : accueil des participants

9h00 - 9h30
Allocutions d'ouverture
Alain GERARD, Président de Quimper Communauté, Sénateur-Maire de Quimper
Jean Le Lez, Président d'ADRIA Développement
Jean-Robert Geoffroy, Directeur Général - ADRIA Développement

Présentation et animation du colloque
Christine Geoffroy, Responsable Réglementation ADRIA Développement

9h30 - 10h00
Les enjeux du paquet hygiène,
les conséquences pour les entreprises, ce qui a été fait, ce qui reste à faire.
Jean-François Feillet, Directeur Développement Durable MERALLIANCE

10H00 - 11h00
L'agrément des établissements agroalimentaires :
Une autorisation administrative indispensable qui évolue sensiblement dans son périmètre et ses exigences.
Docteur Alain Humbert - DDSV du Finistère
> Echanges avec la salle

PAUSE

11h30 - 12h30
Le plan de maîtrise sanitaire des établissements agroalimentaires : Pièce maîtresse obligatoire dans le fonctionnement des entreprises, garantie de la sécurité sanitaire des productions et témoin de la responsabilité première des exploitants.
Docteur Anne-Flore Mougenot - DDSV du Finistère
> Echanges avec la salle

DEJEUNER

14h00 - 14h45
Cas particulier : le paquet hygiène appliqué aux denrées destinées à l'alimentation humaine hors denrée animale et d'origine animale.
Chantal Berton, Chef de service - DDCCRF du Finistère
> Echanges avec la salle

14h45 - 15h30
Point à date sur les « critères microbiologiques » :
Au delà du règlement 2073/2005, les lignes directrices « critères microbiologiques indicateurs d'hygiène ».
Docteur Anne-Flore Mougenot - DDSV du Finistère
> Echanges avec la salle

15h30 - 17h00
Témoignages d'industriels :
- **Elaboration d'un guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP,**
David Cassin, Responsable veille scientifique et réglementaire Laboratoire central de la CECAB
- **Guide ANIA d'application du «Paquet hygiène»,**
Jean-François Coutrel, Attaché scientifique & technique des SNFPS/SFIG, Pilote du groupe de travail

> Echanges avec la salle

17h00
Clotûre du colloque

En partenariat avec Pôle ALIMENT, TECHNOPOLE QUIMPER-CORNOUAILLE **et** **Le Club Réglementation d' ADRIA Développement**

ADRIA DEVELOPPEMENT — QUIMPER COMMUNAUTÉ

Au delà des règlements communautaires, les **conséquences pratiques** en France pour les professionnels de l'agroalimentaire

Le Paquet Hygiène : mode d'emploi
Ce qui a changé – Ce qu'il faut retenir
Ce qu'il faut faire

les réglements du «Paquet Hygiène» constituent **le nouveau référentiel** pour les **professionnels** et les **services de contrôle**. Ils réorganisent la conduite de la **sécurité sanitaire des aliments** dans les entreprises. Les professionnels de l'agroalimentaire, toutes filières et tous secteurs confondus, doivent **s'approprier** les points clés du «paquet hygiène» et doivent aussi prendre en compte les **dernières adaptations** du droit français faisant suite à l'entrée en vigueur le 1er janvier 2006, des règlements hygiène.

VOUS ÊTES CONCERNÉS

Industriels agroalimentaires de toutes les filières : Responsables Qualité, Direction, ...

Partenaires des entreprises : (Elus, organismes professionnels et consulaires, institutions, ...)

RENSEIGNEMENTS
Céline TRÉVIEN
Tel. 02 98 10 18 50
celine.trevien@adria.tm.fr

PRIX : **50 € HT**
(TVA à 19,6 %)
Déjeuner compris